

קרקוב נבחרה לבירת הגסטרונומיה של אירופה

Posted on 6 בספטמבר 2018 by עוזי בכר



מסעדות עטורות כוכבי מישלן, מתכונים משובחים, מוצרים איכותיים מספקים מקומיים ורמת אירוח גבוהה הפכו את קרקוב למרכז גסטרונומי

Categories: תיירות, סצנת האוכל, ראשי

Tag: פולין, קרקוב, גסטרונומיה, בירה אירופית של תרבות גסטרונומית

האקדמיה האירופית לגסטרונומיה הודיעה כי בשנת 2019 תוכר קרקוב כעיר הראשונה אי פעם הנושאת את התואר המכובד: בירה אירופית של תרבות גסטרונומית.

העיר קרקוב נבחרה בזכות העובדה שהיא מצביה משאבים חשובים לצד ערכים בסיסיים והכרחיים לגסטרונומיה מעולה הכוללת מתכונים משובחים, מוצרים איכותיים מספקים מקומיים, רמת אירוח גבוהה ואווירה נהדרת.

המסעדות של קרקוב הן היחידות בפולין (מלבד אלה הפועלות בוורשה) העטורות כוכבי מישלן יש ברחבי העיר לא פחות מ-26 מסעדות המומלצות במדריך מישלן היוקרתי, אותן ניתן למצוא בכיכר השוק המרכזית, על גדות נהר הוויסלה וברחובות העיר היהודית לשעבר - קז'ימז'.

מספר שפים מוערכים ומהטובים בעולם מגיעים מקרקוב, ביניהם **Marcin Filipkiewicz** (ממסעדת מלון קופרניקוס),

שזכה בשנת 2017 לתואר שף העתיד (Chef de l'Avenir) שהוענק לו על ידי האקדמיה האירופית לגסטרונומיה.



קרקוב: אוכל טיפוס. צילום לשכת התיירות של פולין בעקבות הזכייה, מכינה הנהלת העיר תוכנית שנתית שתכלול פעילויות ואירועים שונים, ביניהם: קונגרס הגסטרונומיה ואירועי "פופ-אפ" שמטרתם להפגיש שפים מקרקוב עם שפים בינלאומיים, אירוע "בישול וירטואלי" במסגרתו שפים ממקומות שונים באירופה ייפגשו באמצעות האינטרנט ויכינו מאכלים בהשראת המטבח הפולני ועוד. אירועי הקולינריה הקבועים של קרקוב יתקיימו אף הם אך בצורה ענפה יותר: "קרקובסקי זאפוסט", "פסטיבל פירוג'י" - בהם יוצגו המורשת הגסטרונומית העשירה של העיר.

האקדמיה האירופית לגסטרונומיה היא חלק מהאקדמיה הבינלאומית לגסטרונומיה, ארגון המתמקד בתרבות גסטרונומית. הארגון הוקם בשנת 1983 והמטה שלו יושב בצרפת, כיום מונה הארגון כ-29 אקדמיות ארציות ואזוריות של כ-23 מדינות (12 מהן באירופה).